



# MAS RAMONEDA

VINOS DE FINCA



## SECRET DE SALGAR BLANCO

Tipo de vino: Blanc de noir.

Variedades: Garnacha tinta.

Edad de la viña: 10 años.

Atitud de las viñas: Alrededor de 460 metros.

Rendimiento: Unos 9500 Kg/Ha.

Graduación alcohólica: 12.5%

Color: Color amarillo brillante con tonos grises debidos al color de la piel de la uva con que está elaborado.

Aroma: A fruta blanca y a flores, dando un toque muy fresco y a la vez deja entrever una profundidad y unos recuerdos escondidos como refleja su nombre.

Gusto: Una entrada dulce, con paso alegre y amable en boca, con con un finalredondo expresando los caracteres de los vinos Blanc de noirs.

Maridaje: Combina perfectamente con jamón salado, embutidos ibéricos, caldos, verduras estofadas y todo tipo de carnes blancas, pescados y mariscos.

## Maridaje: